

ビジネスアイデアコンテスト inHimi 最優秀賞

富山県氷見商工会議所主催ビジネスアイデアコンテストinHimiにおいて、本校教務主任田中 克佳教諭(担当:商業科)が最優秀賞を受賞しました。今後の商品化実現に向け、表彰式において以下のアイデア内容を提案(プレゼン)する予定です。お楽しみに！

アイデア名

SDGs「すべての人に健康と福祉を」の実現に向けて

～ブリの骨を使ったお菓子『氷見カル』で健康長寿な氷見市を目指して～

提案概要

2030年の未来を実現するため世界共通の17目標SDGs。中でも、「すべての人に健康と福祉を」に着目し、今後氷見市がいわゆる限界集落に陥らないような方策を考えた。調査によると、氷見市の総人口は2040年に32,000人余りと2020年に比べ28.2%減となる推計が出ており、急激な人口流出が危惧される。そこで、市外への人口流出を確実に防ぐとともに、現在本市に居住している方々が健康で長生きできるよう『氷見カル』を考案した。この商品は、飲食店や家庭において廃棄される特産のブリなどの魚骨を回収し、カルシウムを多く含んだお菓子(せんべい)を生産し、福祉施設や小・中学校の給食で提供する。回収法は、スーパーに回収ボックスを設置し、投入した顧客には市内小売店で使用できる「地域ポイント(1回50P相当)」を付与する。回収した魚骨は、市内の食品工場で洗浄・加工し、製品化する。商品ラベルは、小学生から公募する。このことにより、①食品ロスの改善、②食料自給率の向上、③水産資源の減少防止などの課題解決に有効となる。このままでは、若者の東京一極集中の状況が改善されないため、早急な対策が急務である。「何とかなる」ではなく、「何とかする」の意識改革をし、自治体と市民が一体となって取り組んでほしい。

Ⅲ 提案『氷見カル』その1

- ・家庭や飲食店で廃棄される魚骨
- ・スーパーの専用ボックスで回収(1回 地域通貨50ポイント付与)



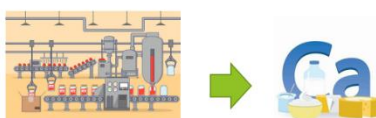
Ⅲ 提案『氷見カル』その2

- ・回収した魚骨を食品加工工場へ
- ・魚骨を粉碎し、せんべいを製造



Ⅲ 提案『氷見カル』その3

- ・商品ラベルは小学生から公募し商品化
- ・小・中学校給食、福祉施設へ提供



Ⅲ 提案『氷見カル』その4

- ・氷見市の特産品として販売
- ・水産資源確保が期待できる

